



ENGEL
WIRTSCHAFTS-RESTAURANT

APERITIFS

HUGO in BLACK Schwarzer Holunder * Weißwein * Soda 6,90

FRAU HOLLE Holunderblüten Nektar hausgemacht * Sekt 6,50

NEGRONI SBAGLIATO Vermouth * Campari * Prosecco 7,80

KIR ROYAL hausgemachter Cassis * Sekt * Soda 6,90

CHEFS BIER APÉRO Stiegl Goldbräu mit Martini Bitter 5,90

GAMBRINUS ein feinwürziges, dunkles Bier der Mohren Brauerei 0,33 | 4,50

Hausgemachte Limonaden aus Engels Kräutergarten

WEISSE HOLUNDER BLÜTEN
SCHWARZE HOLUNDER BEERE

mit Quellwasser ¼ 3,50 | ½ 4,80

ENGELs Haustee Kännchen selbst gesammelter Wildkräuter-Sommerblütentee 5,90

KLOSTNER HEIMAT WASSER still oder prickelnd 0,7 3,50 | 4,80

Die JUBILÄUMSWEINE ENGEL 33

2021 Grüner Veltliner „Rosenberg“

Weingut Anton Bauer, Wagram Flasche 34,20 | Glas € 5,90

2018 Cuvée „ENGEL“ Ried Wagram BLFR/ZW/ M /CS

Weingut Anton Bauer, Wagram Flasche 39,40 | Glas € 6,20



Wir akzeptieren Kreditkarten und stellen lediglich

eine gesamte Tischrechnungen aus!

Einzelrechnung nicht möglich, vielen Dank!

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

SALAT VARIATIONEN & VORSPEISEN

Engel Gedeck

Unser Hausbrot * Butter * Engels Kräutersalz * Schnittlauch 5,80



Winterliche Blattsalate

mit Datteln im Speckmantel, Äpfeln, Trauben und Nüssen
an schwarzem Holunderdressing 19,90 | Bistro 16,90 |

 Vegetarisch ohne Speckdatteln 16,90 | Bistro 13,90



Hausgemachtes Geflügellebermousse im Glas
mit fruchtig-pikantem Chutney, schwarzen Nüssen
und getoastetem Brioche 14,90



„Tiroler Carpaccio“ vom Schinkenspeck
hauchzarter Schinkenspeck mit Walnussöl beträufelt
Bergkäse und Hausbrot 18,90 | Bistro 15,90



„Chefs Favorit“

Bunte Salatvariation an Hausdressing
mit Streifen von der Maishennele Brust im Kokosmantel mit Chilisauce
19,90 | Bistro 15,90



Salat Mix nach Marktangebot

mit leichtem Hausdressing kleine Bowl 8,90
große Bowl 15,90



 Blattsalate der Saison mit leichtem Hausdressing
oder Kürbiskernöl-Apfelessig-Marinade 8,90



ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

AUS DEM SUPPENTOPF GESCHÖPFT

Unsere heutige Tagessuppe ab 7,90



Kräftige Rindssuppe mit traditioneller Einlage zur Wahl 7,90
Milzschnitten * Kräuterflädle * Leberspätzle



VEGGI GENUSS



Chefs Vegi Bowl

Piccata von Zucchini & Sellerie
auf Linguine in Safran-Rahmsauce
mit Liebstöckl-Tomatenpesto und geröstete Kürbiskernen 23,90



Arlberger Käsknöpfe mit Chefs Käsemischung
Butterschmalz, Röstzwiebel und Schnittlauch 18,90
Bistro Portion 15,90



Polentaschnitten mit Bergkäse im Ofen überbacken
auf Rüble Gemüse und Tomatensauce 19,90



🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

hausgemachte Bratensauce 2,80

Waldpilz Rahmsauce 3,50

Selbst eingemachte Preiselbeeren 2,20

Beilagenänderung ab 1,20



ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

ENGEL S CHMANKERL

Edelwildrahmagout vom Reh und Hirsch
mit Butterspätzle
Quitten-Honig-Rotkraut
und selbst eingemachte Preiselbeeren 31,90



Lachsforellenfilet leicht gebraten
an Weißweinbutter
mit Kräuter Erdäpfel
und Winter Gemüse 31,90



Kalbs Geschnetzeltes nach Zürcher Art
in feiner Champignonrahmsauce
dazu Erdäpfel Röstigüpfle 31,90



Engel Pfännle
Kalb- & Rindfleisch Pflanzlerl
auf Erdäpfel und buntem Wintergemüse
mit Käse im Ofen überbacken 24,90

🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Wir würzen unsere Gerichte
mit unserem hauseigenen Wild- & Gartenkräutersalz
und unser Brot – mit viel Zeit geführt –
kommt aus dem hauseigenen Brotofen. ❤️

🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

UNSERE WIRTSHAUSKLASSIKER

Gegrilltes Schweinerückensteak

an Waldpilz Rahmsauce

und Butterspätzle 29,90

oder mit Chefs Kräuterbutter und Pommes frites 27,90



Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Pommes frites oder Kräuterdäpfel 29,90

Bistro Portion 23,90



Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken

mit Pommes frites oder Kräuterdäpfel 20,90

Bistro Portion 15,90



Cordon bleu vom Kalb mit Pommes frites

gefüllt mit geräuchertem Schinken und schmelzigem Edamer 31,90

oder vom Schweinerücken 23,90



Ein stimmungsvoller Abend bei uns im ENGEL lässt sich mit einem

KÄSE FONDUE

„SCHWEIZ trifft KLÖSTERTAL“

vortrefflich genießen!

Auf Vorbestellung (mindestens einen Tag) Sonntag bis Donnerstag buchbar



ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

SÜSSE VERSUCHUNG & KÄSE

Dunkles Schoko Gүpfle
Orangen Sorbet und Fichtenwipfel Sahne 12,90



Winter Eistraum
2 Kugeln Walnuss Eis mit warmen Rum Zwetschgen 9,90



Gebackene Apfelkүchle mit Vanilleeis
und selbst eingemachten Preiselbeeren 11,90



Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Kүrbiskernöl Likör übergossen 5,80

oder „Affogato“ mit Espresso übergossen 5,80



Warmer Apfelstrudel vom Boskopapfel 6,90
mit Vanillesauce 8,90



Erfrischendes Sorbet in den Sorten
Apfel * Johannisbeere * Orange eine Kugel 2,90



Dessertportion Käse nach Angebot mit Trauben, Apfelschnitz
Fruchtig-würzigem Chutney, Butter und unser Hausbrot 15,90

Zu den Desserts empfehlen wir

2018 Auslese Cuvee süß Neusiedlersee
Weingut Tschida, Gols 1/8 6,30

2015 Beerenauslese süß Neusiedlersee
Weingut Nittnaus, Gols 5 cl 5,90

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere Spirituosen-Spezialkarte!